



# Natale 2018

## Menù di Carne



*Antipasto Natalizio Sfizioso*

\*\*\*

*Tortellini in brodo (assaggio di Bollito con Cicoria)*

*Tagliatelle al ragù di Cappone con Crema di Zucca Gialla*

\*\*\*

*Arrosti: Girello di Vitellino latte, Agnello e Cappone*

*Fritto misto di carne con Agnello e verdure*

\*\*\*

*Patate al forno e Carciofi in Casseruola*

\*\*\*

*Semifreddo alla Nocciola I.G.P. Piemonte,*

*con Crumble al Cacao "Domori"*

\*\*\*

*Acqua - Caffè e Digestivi*

*Dolci Natalizi*

*Vino Rosso Conero e Passerina AZ. Vinicola Umani Ronchi*

## Menù di Pesce



*Antipasto Mare Completo*

\*\*\*

*Ravioli Multicolore ai Crostacei*

*Chitarrina di Campofilone con Vongole e Bottarga*

\*\*\*

*"Grigliata dello Chef" ... Calamari, Sogliola, Mazzancolla, Coda di Rospo e Scampi*

*Assaggio di Frittura con Calamarini, Gamberi e Verdure*

\*\*\*

*Insalata Mista*

\*\*\*

*Semifreddo alla Nocciola I.G.P. Piemonte,*

*con Crumble al Cacao "Domori"*

\*\*\*

*Acqua - Caffè e Digestivi*

*Dolci Natalizi*

*Vino Pinot nero e Passerina AZ. Vinicola Umani Ronchi*

